№ 6

Домашние заготовки

АДЖИКА

ЛЕЧО, ИКРА

Лучшие рецепты консервирования

SHOUT
SHARE
IT

- Аджика, лечо, икра
  - Томатный соус
  - Томатный соус с горчицей
  - Томатный соус «Македонский»
  - Томатный соус по-французски
  - Икра из обжаренных патиссонов
  - Икра из уваренных патиссонов
  - Острый томатный соус
  - Икра-ассорти
  - Икра-ассорти в томатной пасте
  - Лечо
  - Лечо без томата
  - Икра из печеных баклажанов
  - Приправа «Огонек»
  - Приправа для первых блюд
  - Аджика с хреном
  - Икра по-гречески
  - Икра из помидоров
  - Баклажанная икра «По-царски»
  - Аджика неострая
  - Приправа для бутербродов
  - Аджика с баклажанами
  - Аджика «Домашняя»
  - Икра из кабачков
  - Приправа со вкусом лета
  - Грибная икра
  - Икра из физалиса
  - Лечо
  - Икра из тыквы и сельдерея
  - Аджика из кабачков
  - Заправка для макарон
  - Лечо с кабачками
  - Аджика
  - Аджика «Золотая осень»
  - Икра из кореньев петрушки
  - Аджика «Грузинская»
  - Аджика с хреном
  - Аджика из зеленых помидоров
  - Лечо
  - Аджика с аспирином
  - Кетчуп
  - Аджика
  - Аджика «Огуречная»

- Аджика из свеклы
- Сырая аджика
- Аджика с петрушкой № 1
- Аджика с петрушкой № 2
- Лечо «Ленивое»
- Лечо «Любимое»
- Баклажанная икра
- Лечо по-домашнему
- Кетчуп «Вера»
- Икра «Баклажанчик»
- Овощная икра
- Икра «Красный корсар»
- Кетчуп
- Аджика
- Кетчуп из красной смородины
- Аджика
- Лечо без уксуса
- Морковная икра
- Лечо по-казански
- Аджика
- Лечо
- Острая аджика
- Икра из кабачков
- Лечо по-запорожски
- Аджика
- Яблочная аджика
- Аджика с тыквой
- Аджика № 1
- Аджика № 2
- Аджика № 3
- Лечо медовое
- Абрикосово-яблочный кетчуп
- Очень острая аджика
- Паста из помидоров и перца
- Баклажаны с помидорами
- Грузинская аджика
- Икра «Овощная»
- Аджика «Царская»
- Лечо по-казацки
- Лютеница
- Икра из перца
- Перец жаренный с подливкой
- Лечо
- Лечо «Объедение»

- Блиц-аджика
- Лечо из «синих»
- Лечо на быструю руку
- Лечо
- Аджика яблочная
- Аджика
- Лечо из кабачков
- Аджика «Чебурашка»
- Соус «Ткемали»
- Лечо
- Икорка «Егорка»
- Аджика «Ткемалевая»
- Соте
- Лечо-1
- Лечо-2
- Лечо-3
- Лечо-4
- Аджика сырая
- Аджика
- Икра из кабачков
- Соус «Хренодер»
- Острая приправа
- Аджика из перца
- Настоящее болгарское лечо
- Лечо
- Лечо без уксуса
- «Яблочная строганка»
- Аджика «Хреновина»
- Приправа «Огонек»
- Кетчуп
- Сырая аджика из хрена и зеленых помидоров
- Икра «Вкусная»
- Кетчуп из красной смородины
- Оригинальная приправа из крыжовника
- Лечо без томата
- Лечо
- Икра из зеленых помидоров
- «Адская» приправа
- Острая смесь «Витаминная»
- Солянка
- Маыджа (сотэ)
- Томатная паста с наполнителем
- Кабачковая икра
- Кетчуп из слив

- Икра
- Кетчуп
- Икра из зеленых помидоров
- Лечо
- Икра из помидоров
- Приправа из сладкого перца
- Борщевая заправка
- Овощи для супа
- Оджахури по-грузински
- Кетчуп «Вкусный»
- Соус для спагетти
- Закуска «Чили»
- Лечо
- Приправа на зиму
- Приправа «Оригинальная»
- Аджика без томатов
- Острый соус из слив

Аджика, лечо, икра

Томатный соус

3 л томатного сока с мякотью, 80-100 мл столового уксуса, 150 г сахара, 20 г соли, по 50 г кореньев петрушки и сельдерея, 10 г чеснока, 1–2 г молотого черного перца, по 0,5 г гвоздики и корицы.

Зрелые помидоры помыть, нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой. Горячую массу протереть через сито. Вылить в кастрюлю и варить до загустения на слабом огне. Коренья петрушки и сельдерея очистить и мелко нарезать, добавить измельченный чеснок и растереть смесь деревянным пестиком до получения однородной массы. Растертые коренья добавить в томатную массу, в конце варки добавить соль, сахар и уксус. Сухие пряности опустить в марлевом мешочке на 10 мин. Когда масса уварится до половины начального объема, разлить ее в подогретые банки и стерилизовать при температуре 100 °С пол-литровые банки 3–5 мин, литровые — 8–9 мин.

Томатный соус с горчицей

3 л томатного сока с мякотью, 80-100 мл столового уксуса, 200 г репчатого лука 20 г соли, 10–15 г порошка горчицы, 1–2 г молотого красного острого перца, 3 г молотого черного перца, 1–2 г душистого перца, 0,3 г гвоздики.

Соус готовить, как в предыдущем рецепте. Порошок горчицы добавить в томатную массу перед готовностью.

Томатный соус «Македонский»

10 кг помидоров, 225 г огурцов, 600 г сахара, 0,5 г столового уксуса, 120 г соли, 30 г красного острого перца, 15 г молотого черного перца, 5 г порошка горчицы.

Зрелые помидоры помыть, нарезать дольками, распарить и протереть через сито. Свежие или соленые огурцы пропустить через мясорубку. Сок уварить до уменьшения объема на 2/3. В уваренный томатный сок добавить измельченные огурцы, соль, сахар, перец, горчицу и уксус. Довести до кипения и разлить по банкам. Пастеризовать при температуре 85–90 ˚С пол-литровые банки 7–8 мин, литровые — 12–15 мин.

Томатный соус по-французски

10 кг помидоров, 1 кг лука, 4 головки чеснока, 6–8 лавровых листов, 40–60 г зелени эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в кастрюле вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протереть через редкое сито. Полученное пюре уварить до половины первоначального объема. Пряности в марлевом мешочке поместить в массу на время варки. Разлить соус по банкам в горячем виде. Когда соус застынет, налить сверху немного растительного масла и закатать банки. Хранить в темном и холодном месте.

Икра из обжаренных патиссонов

На 1 литровую банку — 1,8 кг свежих патиссонов, 100 г растительного масла, 125 г лука, 15 г чеснока, по 5 г зелени укропа и петрушки, 60 мл 5 %-го столового уксуса, 10 г сахара, 15 г соли.

Подготовленные патиссоны нарезать кружочками, обжарить на сковороде в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и охладить до температуры 70 ºС, после чего пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить, мелко нарезать, растереть с солью (5 г соли на 15 г чеснока). Зелень укропа и петрушки нарезать кусочками толщиной 0,5 см. В измельченные патиссоны добавить обжаренный лук, нарезанную зелень, чеснок, сахар, 10 г соли и уксусную кислоту. Смесь тщательно перемешать и разложить по чистым сухим банками. Наполненные банки накрыть и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60 ˚С. Стерилизовать при температуре 100 ºС пол-литровые банки 75 мин, литровые — 90 мин. После этого банки герметически закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Икра из уваренных патиссонов

На 1 литровую банку — 1,8 кг свежих патиссонов, 1 луковица, растительное масло для обжаривания лука, нарезанная зелень укропа и петрушки, 1–2 зубка чеснока, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 120 мл 6 % — го уксуса, 5 г черного перца.

Патиссоны, нарезанные мелкими дольками, уложить в казанок, нагреть при постоянном помешивании и уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза. В уваренную массу добавить обжаренный в масле лук, нарезанный и толченый с солью чеснок, молотый черный перец, сахар и уксус. Массу тщательно перемешать, разложить по сухим чистым банкам на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и поместить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 50 °С. Стерилизовать при температуре 100 °С пол-литровые банки 70 мин, литровые — 80 мин. Затем банки герметически закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

Острый томатный соус

10 кг помидоров, 500 г лука, 3–4 зубка чеснока, 750 г сахара, 100 г соли, 0,3 л столового уксуса, 0,2 г молотого черного перца, по 0,1 г молотого душистого перца, гвоздики и корицы, 0,5 г порошка горчицы.

Зрелые помидоры опустить в кипящую воду, а затем охладить в холодной воде и нарезать дольками. Лук нарезать кольцами. Помидоры и лук положить в кастрюлю и уварить до половины первоначального объема. Чеснок растереть с солью. Пряности на время варки положить в массу в марлевом мешочке. Соль, сахар и растертый чеснок добавить за 10 мин до конца варки. Разлить по банкам соус в горячем виде и стерилизовать при температуре 100 °С пол-литровые банки 15 мин, литровые — 30 мин.

Икра-ассорти

1 кг сладкого перца, 3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г лука, 0,5 л растительного масла, соль — по вкусу.

Все овощи жарить по очереди, помидоры — последними. Затем все вместе переложить в кастрюлю и тушить 40 мин. Икру переложить в банки и закатать.

Икра-ассорти в томатной пасте

На 1 кг готового ассорти — 950 г сладкого перца, 400 г моркови, 80 г лука, 85 г растительного масла, 25 г соли, томатная паста.

Перец помыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук мелко нарезать. Перец, лук, морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук — желтым, добавить соль и томатную пасту. Охладить массу до температуры 60 °С, разложить по банкам и закатать. Можно предварительно простерилизовать.

Лечо

1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 15–20 г соли, щепотка молотого черного перца, 2–3 ст. л. воды.

Зрелый мясистый перец помыть, обрезать с концов, удалить семена. Перец нарезать полосками шириной 5–8 мм или кусочками. Помидоры нарезать ломтиками. Лук очистить и измельчить. Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2–3 ст. л. воды и тушить под крышкой 10 мин. Плотно заполнить банки овощной массой, стерилизовать при температуре 100 °С литровые банки 45 мин, 3-литровые — 60 мин.

Лечо без томата

5 кг перца нарезать соломкой, выложить в миску и перемешать с 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. соли, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. уксуса.

Дать настояться 1 ч. Затем плотно выложить в банки и стерилизовать 1 л — 15 мин.

Икра из печеных баклажанов

На 1 кг икры — 1,8 кг свежих баклажанов, 150 г салатного перца, 150 г красных томатов, 150 г лука, 200 г растительного масла, 10 г зелени укропа и петрушки, 25 г соли, 5 г горького молотого черного перца, 5 г молотого душистого перца, 20–40 мл 5 %-го уксуса.

Подготовленные плоды смазать растительным маслом и испечь в духовке, поворачивая их несколько раз. Горячие запеченные баклажаны очистить от кожуры, удалить плодоножку, выложить на доску, установленную наклонно (для стекания жидкости) и измельчить ножом или секачем. Лук нарезать кольцами и обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета.

Подготовленный перец нарезать, пробланшировать в кипящей воде 3–5 мин и охладить в холодной воде, затем пропустить через мясорубку или измельчить ножом. Томаты разрезать на 2–4 части и пропустить через мясорубку. Измельченные томаты можно протереть, отделив кожуру и семена.

Измельченные овощи и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец, уксус, смесь хорошо перемешать, довести до кипения при постоянном помешивании и в горячем состоянии разложить по сухим подогретым банкам. Стерилизовать при температуре 100 °С пол-литровые банки 70 мин, литровые — 80 мин.

Приправа «Огонек»

5 красных сладких перцев, 2 стручка горького перца, 250 г чеснока, 250 г хрена, 1 кг помидоров, 2 ст. л. растительного масла, 20 очищенных ядер грецких орехов, 50 г зелени петрушки и укропа, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1–2 ст. л. уксуса.

Все пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, уксус, выложить в банку и хранить в холодильнике.

Если приправа очень острая, то при подаче на стол ее можно смешать со сметаной.

Приправа для первых блюд

1 кг свежего сала, 1 кг сладкого перца, 1 кг соли, 1 кг зелени укропа и петрушки.

Сало и перец пропустить через мясорубку, добавить соль, очень мелко нарезанную зелень. Хорошо перемешать и разложить по пол-литровым банкам. Закрыть полиэтиленовыми крышками.

Выход: 7–8 банок.

Аджика с хреном

5 кг помидоров (сливок), 8 головок чеснока, 20 красных сладких перцев, 8 стручков горького перца, 1 ст. хрена (натертого или пропущенного через мясорубку), соль — по вкусу.

Все пропустить через мясорубку. Поставить бродить на 10 дней, 2 раза в день помешивать.

Разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодильник.

Можно аджику добавлять в борщ и мазать на хлеб.

Икра по-гречески

На 10 пол-литровых банок -3,2 кг свежих баклажанов, 530 г салатного перца, 720 г лука, 25 г зелени, 70 г соли, 15 г сахара, 5 г черного горького душистого перца, 5 г молотого душистого перца, 720 г свежих помидоров, 500 г растительного масла.

Подготовить овощи. Баклажаны и перец нарезать и пробланшировать в кипящей воде (баклажаны — 12–15 мин, перец — 3–5 мин), затем охладить под проточной. Лук нарезать пластинками. Пробланшированные баклажаны и лук обжарить до золотистого цвета.

Обжаренные баклажаны и лук, бланшированный салатный перец и томаты измельчить ножом или пропустить через мясорубку. Измельченные овощи и зелень поместить в эмалированную посуду, добавить соль, сахар, хорошо перемешать и нагреть при постоянном помешивании до температуры 80–90 °С. В конце нагревания добавить пряности. Горячую массу разложить по сухим прогретым банкам. Стерилизовать при температуре 100 °С пол-литровые банки 70 мин, литровые — 90 мин.

Икра из помидоров

3 кг помидоров, 2 кг моркови, 1 кг лука, 700 г растительного масла, 1 ч. л. уксуса, 3 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца, 5 лавровых листов.

Все овощи тщательно промойте и пропустите через мясорубку, перемешайте. Добавьте растительное масло, уксус, соль, молотый перец и лавровые листья. Перемешайте и доведите до кипения. Варите на медленном огне 2,5 ч. Разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Баклажанная икра «По-царски»

На 6 баклажанов: 5 крупных сладких перцев, 3 больших помидора, 5 луковиц, 3–4 зубка чеснока.

Баклажаны и перец запечь в духовке до полной готовности, снять кожуру и пропустить через мясорубку вместе с помидорами и чесноком. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета, смешать с баклажанной массой.

Довести все до кипения, постоянно помешивая, и тушить около 10 мин. Затем разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками и перевернуть вверх дном, остудить.

Аджика неострая (без стерилизации)

3,5 кг помидоров, по 1 кг сладкого перца, моркови, яблок, 100 г чеснока (можно больше), 0,5 ст. растительного масла.

Красные помидоры, сладкий перец без семян, репчатый лук, очищенные яблоки без семян (можно сливы без косточек), морковь — все пропускают через мясорубку. В эмалированную кастрюлю с широким дном выливают масло, кладут овощи и фрукты, тушат на слабом огне 15–18 мин, помешивая деревянной ложкой. В конце добавляют пропущенный через чесночницу чеснок, соль, перец по вкусу и хорошо перемешивают. Готовую горячую массу раскладывают по стерилизованным банкам, закатывают крышками и укутывают до остывания.

Приправа для бутербродов (без стерилизации)

На 1 кг красных помидоров -0,5 кг сладкого перца без семян, 0,5 кг кислых слив без косточек, 1,5–2 головки очищенного чеснока, 2-3морковки (по желанию).

Овощи после подготовки пропустить через мясорубку, добавить мелко тертую морковь, все перемешать, посолить, добавить сахар по вкусу и тушить в эмалированной кастрюле 10–15 мин. Чеснок положить в последнюю очередь, когда приправа будет готова. В горячем виде ее нужно разложить по подготовленным банкам небольшой емкости, закатать металлическими крышками, укутать до остывания.

Аджика с баклажанами

1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 300 г чеснока, 1 кг сладкого перца, 3 стручка горького перца, 1 ст. растительного масла, 100 мл уксуса, соль — по вкусу.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить масло и, поместив в эмалированную кастрюлю, кипятить 40–50 мин. Уксус добавить в конце варки. Закатать в подготовленные банки.

Аджика «Домашняя»

3 кг помидоров, 1 кг сладкого болгарского перца, 150 г горького стручкового перца, 300 г чеснока, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. уксуса.

Овощи пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, горький перец — в последнюю очередь. Главное при этом — не касаться пальцами губ, лба, носа, глаз. Руки после этого тщательно вымыть с мылом. Выложить смесь в эмалированную кастрюлю, хорошо перемешать деревянной ложкой, добавить соль, сахар, уксус и оставить на ночь. Наутро овощная масса осядет, и жидкость можно отделить, разлить в бутылки — это приправа к супам или борщам. А густую массу переложить в стеклянную посуду и хранить в холодильнике.

Икра из кабачков

1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г растительного масла, 1 ч. л. 9 %-го уксуса, 3 зубка чеснока, по 2 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Кабачки помыть, обрезать с 2-х сторон, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, обжарить в масле до легкой золотистости. Чеснок измельчить, растереть с солью. Зелень измельчить. Кабачки пропустить через мясорубку, соединить с обжаренным луком и всем остальным. Положить массу в банки и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 90 мин.

Приправа со вкусом лета

Вот уже несколько лет я на зиму готовлю эту приправу. Добавляю ее как в первые, так и во вторые блюда.

По 1 кг лука, моркови, помидоров, сладкого перца, 500 г зелени укропа, 800–900 г соли.

Все мелко нарезать, а морковь натереть на крупной терке. Все перемешать с солью. Полученную смесь разложить по банкам, закрыть пластмассовыми крышками и поставить в прохладное место.

При использовании этой приправы учитывайте, что она достаточно соленая. Но ценность ее в том, что овощи не подвергаются горячей обработке и сохраняют свои питательную ценность и аромат.

Елена Ванникова, г. Симферополь

Грибная икра

2 кг грибов (разных) варить в течение 30 мин. Промыть. Пропустить через мясорубку и обжарить в 0,5 л растительного масла 20 мин. 0,5 кг лука измельчить и обжарить в 1 ст. растительного масла. 0,5 кг моркови натереть и обжарить в 1 ст. растительного масла. Все сложить в посуду, перемешать, посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист и черный перец горошком. Тушить на небольшом огне, постоянно помешивая, около 2 ч. Закатать.

Светлана Пацук, с. Сновское, Черниговская обл.

Икра из физалиса

500 г плодов физалиса, по 200 г лука, моркови, 100 г белых кореньев.

Овощи обжарить в растительном масле, смешать, добавить по вкусу соль, сахар, молотый черный перец, лавровый лист, измельченные чеснок, зелень укропа и петрушки и все это тщательно перемешать при подогреве. После остывания икра готова к употреблению.

Людмила Цыкало, г. Херсон

Лечо

5 кг красных помидоров пропустить через мясорубку, 3 кг баклажанов нарезать дольками, 3 кг лука — полукольцами, 3 кг перца — дольками или соломкой; добавить 1 л растительного масла, соль — по вкусу.

Варить 45 мин, разложить по банкам и закатать.

Алеся Юринцева, с. Червоный Чабан, Херсонская обл.

Икра из тыквы и сельдерея

0,5 кг тыквы, по 300 г помидоров и сельдерея (коренья), 1 луковица, 50 г чеснока, 1 ч. л. соли.

Тыкву помыть, очистить от кожуры и семян, проварить в небольшом количестве воды. Сельдерей (или пастернак) помыть, очистить, мелко нарезать. Помидоры помыть и нарезать полукружочками. Лук очистить и мелко нарезать. Сельдерей, помидоры и лук смешать и протушить в растительном масле. Соединить все овощи, добавить растертый чеснок и перемешать. Разложить по подготовленным банкам, накрыть крышками и простерилизовать в течение 15–20 мин. Сразу же после стерилизации закатать.

Аджика из кабачков

1 кг моркови, 5 кг кабачков, 200 г сахара, 1 ст. чеснока, 0,5 л томатного сока, 0,5 л растительного масла, 1 ст. л. молотого красного перца, 100 г соли, 300 мл 6%-го уксуса.

Овощи измельчить, соединить с остальными ингредиентами, варить 1 ч. Разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутать. Хранить в прохладном месте.

Ирина Зубова, с. Степановна, Херсонская обл.

Заправка для макарон

3 кг помидоров, 6–7 зубков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 7-10 сладких красных перцев.

Помидоры пропустить через мясорубку, перец очистить и мелко нарезать, добавить соль, сахар, хорошо перемешать и варить 40 мин. Чеснок добавить за 10 мин до конца варки. Горячим разлить по банкам или бутылкам, закатать.

Лечо с кабачками

2 кг кабачков, 5 ст. сладкого перца, 10 помидоров, 10 луковиц, 350 г томатной пасты или томатного соуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса.

Очистить и нарезать кубиками кабачки, перец — соломкой, лук — полукольцами, помидоры — дольками.

Приготовить соус: к 1 л воды добавить томатную пасту, растительное масло, сахар, соль и уксус. Поместить в полученный соус кабачки и варить 10 мин.

Через 10 мин добавить перец, помидоры и лук. Проварить 10 мин и разложить по стерилизованным банкам.

Аджика

4 кг помидоров, по 1 кг лука, моркови, яблок и сладкого перца, 10 стручков горького перца, 10 зубков чеснока, 1 л растительного масла, соль — по вкусу.

Все пропустить через мясорубку и варить 2 ч. Чеснок потолочь с солью, добавить за 10 мин до окончания варки, посолить.

Аджика «Золотая осень»

На 5 кг помидоров — 1 кг сладкого перца, 1–5 стручков горького перца (в зависимости от того, какую аджику вы хотите получить, острую или сладкую), по 1 кг кислых яблок (антоновка), морковки, 250 г чеснока.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Варить 1,5 ч, разложить по чистым банкам. Стерилизовать литровые банки 20 мин. Закатать.

Ирина Зубова, с. Степановна, Херсонская обл.

Икра из кореньев петрушки

Пропустить через мясорубку 500 г кореньев петрушки, 5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 3 кг сладкого перца, 300–400 г чеснока: Влить 0,5 л растительного масла, добавить 100 г соли и 200 г сахара.

Варить 1 ч, разлить по горячим стерилизованным банкам и закатать.

Аджика «Грузинская»

0,5 кг горького красного перца пропустить через мясорубку 2 раза. 150 г орехов, 300 г чеснока пропустить через мясорубку 3 раза, в эту массу добавить 0,5 л томатной пасты, 1 п. хмели-сунели, 70 г соли, все смешать. Разложить по маленьким майонезным баночкам, хранить в холодильнике.

Эта приправа очень вкусна с макаронами, мясом.

Аджика с хреном

5 ***кг помидоров-сливок, 8 головок чеснока, 20 красных сладких перцев, 8 стручков горького перца, 1 ст. хрена (натертого или пропущенного через мясорубку), соль — по вкусу.***

Все пропустить через мясорубку. Поставить бродить на 10 дней, 2 раза в день помешивать.

Разлить по банкам, закрыть капроновыми крышками и поставить в холодильник.

Можно аджику добавлять в борщ и мазать на хлеб.

Аджика из зеленых помидоров

По 1 кг зеленых помидоров, моркови, сладкого перца, лука, 2 горьких перца, 0,5 л растительного масла, молотый горький перец, лавровый лист, соль — по вкусу.

Варить 30 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Лечо

Кто любит острое, можно добавить горький перец в лечо и салат.

3 кг помидоров пропустить через мясорубку. По 0,5 кг моркови, лука слегка обжарить 10 мин в растительном масле, добавить по 1 ст. сахара, растительного масла, уксуса. 1 кг сладкого красного перца разрезать на 4 части вдоль, добавить соль по вкусу, немного укропа. Все выложить в кастрюлю, поставить на огонь на 20 мин с момента закипания.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Аджика с аспирином

На 10 кг помидоров — 3 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 0,5 кг чеснока, 100 г соли, 30 таблеток аспирина.

Помидоры, перец, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и аспирин, разложить по банкам, закатать.

Кетчуп

2 кг помидоров, 1 кг красного перца, 0,5 кг лука, 10 лавровых листов, 20 зубков чеснока, 20 горошин черного перца, 2–3 горьких перца (можно и больше), 100 г сахара, соль — по вкусу.

Все нарезать и варить 3 ч. Когда остынет, перетереть или пропустить через соковыжималку и варить еще 40 мин. В готовый кетчуп налить 150 мл уксуса.

Но хочу предупредить: лить понемножку, потому что иной раз не используется весь уксус (помидоры бывают кислые), поэтому надо пробовать.

Раиса Калебурова, г. Измаил, Одесская обл.

Аджика

Способ № 1

1 кг сладкого красного перца, 3–4 помидора, 2 стручка красного горького перца.

Все пропустить через мясорубку и тушить 15–20 мин. Затем добавить 100 г растительного масла, 2 головки чеснока, пропущенные через чесночницу, по 1 ст. л. сахара, соли и тушить 15–20 мин. Затем добавить 1 ст. л. уксуса.

Разложить аджику горячей по банкам, стерилизовать 15 мин пол-литровые банки и закатать.

Способ № 2

По 1 кг моркови, сладкого красного перца, некислых яблок, 2,5 кг помидоров.

Все пропустить через мясорубку и варить 1 ч. За 20 мин до окончания варки добавить по 200 г чеснока, пропущенного через чесночницу, сахара, уксуса, растительного масла, 50 г соли, горький перец по желанию. Разложить по банкам и закатать.

Аджика «Огуречная»

2,5 кг спелых помидоров, 1 кг сладкого перца пропускаем через мясорубку, добавляем по 200 г сахара, уксуса, растительного масла, 3ет. л. соли. Провариваем 10 мин. Затем всыпаем 5 кг мелко нарезанных молодых огурцов, кипятим 5 мин, добавляем 2–3 головки чеснока, горький перец, кипятим 5 мин. Раскладываем по банкам, закатываем и укутываем.

Аджика из свеклы

2 кг сырой свеклы пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, все перемешать и кипятить 30 мин. 3 кг помидоров пропустить через мясорубку, добавить к свекле — кипятить еще 30 мин. 7 сладких перцев и 4–6 горьких пропустить через мясорубку, добавить к смеси и кипятить 20 мин. 4 кислых яблока натереть на мелкой терке, 4 головки чеснока пропустить через чесночницу, добавить к общему количеству продуктов и кипятить еще 10 мин.

Промежуток от начала и до конца варки должен быть 1,5 ч. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Сырая аджика

По 1 кг горького красного перца, болгарского красного перца, 4 головки чеснока, 1 пучок зелени кинзы.

Все ингредиенты дважды пропустить через мясорубку. Добавить 1 ст. л. сухих молотых семян кинзы, столько же хмели-сунели, соль по вкусу.

Разложить по стерилизованным банкам и хранить в прохладном месте.

Аджика с петрушкой № 1

1 кг листьев петрушки с кореньями, 400 г чеснока, 1 кг сладкого перца — пропустить через мясорубку. Добавить 20 ч. л. сахара, 20 ч. л. соли, 30 ст. л. растительного масла, 5 ч. л. молотого красного перца, 2 кг томатной пасты. Все хорошо перемешать, разложить по банкам. Хранить в холодном месте.

Аджика с петрушкой № 2

500 г петрушки (зелень и коренья), 250 г чеснока, 1 кг сладкого перца, 800 г томатной пасты, 20 ч. л. сахара, 15 ч. л. соли, 20 ст. л. растительного масла, немного молотого красного и черного перца.

Пропустить через мясорубку петрушку, чеснок, сладкий перец. Перемешать с остальными ингредиентами, выдержать 4 ч. Разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Лечо «Ленивое»

3 кг помидоров, 1 кг перца, 3 зубка чеснока, 2–3 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ст. сахара, соль — по вкусу.

1,5 кг приготовленных помидоров нарезать ломтиками, перец — соломкой. Смешать, проварить 10 мин.

После этого добавить остальные нарезанные ломтиками помидоры. В смесь всыпать сахар, соль, варить еще 25–30 мин. За 5 мин до готовности добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, уксус. Разложить по банкам и закатать.

Лечо «Любимое»

50 сладких красных перцев, 2 л томатного сока, по 1 ст. сахара и растительного масла, по 1 ст. л. соли и уксуса, 1–2 горьких перца, 10 горошин черного перца, 2лавровых листа, соль.

Перец очистить, удалить семена, разрезать вдоль на 4–6 частей. Из остальных ингредиентов приготовить рассол, прокипятить его 10–15 мин, затем опустить в него перец и варить 30 мин. Вынуть перец и выложить в банки, залить кипящим рассолом и закатать.

Баклажанная икра

1 кг баклажанов, 2 морковки, 2 луковицы, 2–3 сладких перца, 1 яблоко, несколько веточек сельдерея, растительное масло, соль — по вкусу.

Все поджарить отдельно, сложить в кастрюлю, посолить и протушить 30 мин, затем разложить по банкам, закатать.

Лечо по-домашнему

5 кг красных помидоров, 2 кг моркови, 3 кг сладкого зеленого перца, 200 г растительного масла, по 100 г сахара и соли.

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю и варить на медленном огне 20 мин. Затем добавить нарезанный соломкой перец. Через 15 мин добавить масло, соль, сахар и варить до готовности 15 мин. В горячем виде разлить по стерильным банкам и закатать.

Кетчуп «Вера»

По 2 кг помидоров и сладкого перца, по 2 луковицы и лавровых листа, 2 ч. л. соли.

Все ингредиенты перемешать и варить 40 мин, затем протереть через сито, добавить 0,5 ст. сахара, 1 ч. л. молотого горького перца, 0,5 ч. л. гвоздики и варить 1 ч, постоянно помешивая. Добавить 70 мл уксуса, 10 горошин перца, снова кипятить 7 мин, вынуть горошины перца. Разлить кетчуп по банками и закатать.

Икра «Баклажанчик»

6 кг баклажанов нарезать мелкими кубиками и сложить в миску. 4 кг сладкого перца, 2 ст. очищенного чеснока, 8 горошин горького перца пропустить через мясорубку. Все смешать с баклажанами, добавить 2 ст. л. соли, по 2 ст. сахара, уксуса и растительного масла.

Варить 1 ч — 1 ч 20 мин, постоянно помешивая. Икру горячей разложить по банкам и закатать.

Овощная икра

3 кг красных помидоров, по 1 кг моркови, лука, 4 яблока (антоновка), 200 г сахара, 200 г соли, 200 г растительного масла, 1 стручок горького перца.

Лук нарезать кольцами, морковь натереть на терке. Затем лук и морковь обжарить, добавить к ним мелко нарезанные яблоки, помидоры. Тушить на медленном огне 1,5 ч, добавить в массу перец, нарезанный соломкой.

Через 30 мин икру горячей разлить по банкам и закатать.

Икра «Красный корсар»

3 кг баклажанов, по 1 кг сладкого перца, лука, моркови, 2 кг помидоров, 500 г растительного масла, соль, сахар, перец — по вкусу.

Баклажаны, морковь, сладкий перец отдельно друг от друга пропустить через мясорубку, лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками.

Вес овощи по отдельности обжарить. Затем соединить и протушить 40 мин. Разложить по банкам и закатать.

Кетчуп

На 2 кг помидоров — 350 г красного сладкого перца, 250 г лука, 1 стручок горького перца, 150 мл уксуса, 150 г сахара, 1 ст. л. соли, 0,5 ч. л. корицы, 4 бутона гвоздики, 0,5 ч. л. молотого черного перца.

Все пропустить через мясорубку, перемешать и варить 2 ч. Добавить уксус, сахар, соль, корицу, гвоздику, черный перец и варить, пока не загустеет (крышку не закрывать). Разложить по банкам.

Аджика

4 кг помидоров, 2 кг красного болгарского перца, 400 г чеснока, 300 г красного горького перца, по 2 пучка зелени сельдерея, петрушки, 100 г растительного масла, 3ст.л. соли, 2 г лимонной кислоты.

Перец, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку, выложить в эмалированную посуду и поставить вариться, помешивая. После закипания варить на слабом огне до загустения. Добавить соль, измельченную зелень и лимонную кислоту. Проварить еще 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и влить в каждую по 1 ч. л. растительного масла. Закатать.

Кетчуп из красной смородины

2 кг смородины, 1 кг сахара, 1 ст. уксуса, 1 ст. л. корицы, 2 ч. л. молотой гвоздики, по 1 ч. л. черного и душистого перца.

Смородину пропарить, протереть через сито, смешать с сахаром, пряностями и уксусом, варить 20–25 мин, постоянно помешивая. Разложить по банкам и закатать.

Аджика

3 кг баклажанов (нарезать кубиками и обжарить в казане), 1 кг сладкого красного перца, по 500 г лука, помидоров, по 100 г чеснока, горького красного перца (без семян), 250 г зелени и корня петрушки.

Все овощи нарезать очень маленькими кубиками, посолить по вкусу, добавить 200 мл уксуса, выдержать 2 дня и — в холодильник.

Лечо без уксуса

5 кг помидоров мелко нарезать, пропустить через мясорубку и уваривать в течение 1 ч. Масса уменьшится вдвое. 4 кг сладкого перца очистить от семян, нарезать соломкой и опустить в томатную массу. Проварить 20 мин, помешивая, добавить 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли и 1 ст. растительного масла.

Хорошо перемешать, чтобы соль и сахар растворились, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Выход: 8 литровых банок.

Морковная икра

4 кг моркови сварить, пропустить через мясорубку, добавить 3 кг мелко нарезанных помидоров и 1 кг перца, нарезанного очень тонкой соломкой, добавить 3 ст. л. (с верхом) сахара и 1 ст. л. (без верха) соли и поставить тушить на медленном огне с момента закипания на 30 мин, через 10 мин после начала кипения добавить 250 г растительного масла.

В 250 г растительного масла (всего расходуем на икру 0,5 л) обжарить 1 кг нарезанного лука до золотистого цвета, добавить в икру и тушить все вместе 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Зимой можно икру подавать на стол отдельно, а можно сварить 2 ст. риса, добавить к готовому рису 0,5 л икры и перемешать. Поперчить по вкусу.

Лечо по-казански

4–5 кг красных помидоров, 4 кг сладкого перца, 500 г моркови, 2 головки чеснока, зелень петрушки, укропа, 3 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 125 г растительного масла, 1 стручок горького перца.

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, зелень и остальные ингредиенты мелко нарезать, перемешать, поставить на огонь, варить на медленном огне 15 мин, затем добавить нарезанный кольцами сладкий перец, варить 45 мин, за 10 мин до конца влить 75 мл уксуса и разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Аджика

2,5 кг сладкого перца, 200 г горького перца, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени петрушки, 8-10 яблок сорта «Антоновка», 1 ст. л. соли.

Овощи помыть, очистить и пропустить через мясорубку. Прокипятить полученную массу в емкости из «нержавейки» 15–20 мин. Разложить по стерильным банкам. Закатать.

Лечо

1,5 кг помидоров нарезать соломкой и сложить в кастрюлю. Тонко нарезать соломкой 12 крупных болгарских перцев разного цвета, 2 головки чеснока измельчить. Варить 10 мин, затем добавить еще 1,5 кг помидоров, нарезанных соломкой, по 1 пучку измельченной зелени петрушки и укропа, 1 с г. сахара, 1 ст. л. соли. Варить еще 20 мин. Добавить 3 ст. л. 3 %-го уксуса, закипятить.

Разложить салат по стерилизованным банкам, закатать.

Мария Гордий, г. Киев

Острая аджика

По 1 кг моркови, сладкого перца, яблок и 5 кг помидоров пропустить через мясорубку, варить на маленьком огне 1,5 ч, добавить 200 г растительного масла и 200 мл уксуса, 4 ст. л. соли, 300 г сахара, 150 г толченного чеснока, 3 ч. л. молотого красного перца. Варить 1 ч, разложить по литровым банкам и стерилизовать 1 ч.

Икра из кабачков

2 кг кабачков, по 1 кг моркови, лука, 2 кг помидоров, 1 небольшой пучок зелени.

Кабачки и морковь натереть. Сначала в сковороде обжарить лук, затем морковь, после этого добавить кабачки, посолить, через 10 мин положить нарезанные помидоры (обдать кипятком и снять кожуру), зелень, посолить по вкусу, слегка поперчить и жарить еще 20–25 мин до испарения части жидкости. Разложить икру по банкам и стерилизовать пол-литровые банки 20–25 мин.

Лечо по-запорожски

5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 2 головки чеснока, 3 г петрушки, 3 г укропа, 3 ст. л. соли, 1 ст. (тонкий) сахара, 150 г растительного масла, 1 горький перец (10 г), 5 кг сладкого перца, 100 г соли, 75 мл уксуса.

Помидоры, морковь пропустить через мясорубку, чеснок и зелень мелко нарезать, перемешать и поставить на огонь. После закипания огонь сделать меньше и кипятить на протяжении 15 мин. Затем нарезать сладкий перец полосками и выложить в кипящую смесь, посолить и ждать, когда все это закипит, а потом отсчитать 45 мин и за 15 мин до окончания варки (то есть через 30 мин) добавить 75 мл 9%-го уксуса. Затем горячим разлить по стерильным горячим банкам и мгновенно закатать.

Аджика

На 500 г перца — 300 г чеснока.

Перец очистить от семян. Пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Перемешать, посолить по вкусу. Разложить по баночкам, хранить в холодильнике. Очень вкусно с рыбой, мясом, холодцом.

Галина Глухапюк, пос. Лужаны, Черновицкая обл.

Яблочная аджика

1,5 кг помидоров, по 0,5 кг моркови, красного сладкого перца, яблок, 300 г чеснока, 3–4 стручка горького перца, 0,5 л растительного масла.

Помидоры и яблоки очистить от кожуры, перец нарезать. Чеснок разобрать на зубки, мелко нарезать, все пропустить через мясорубку (кроме чеснока). Залить растительным маслом и томить на среднем огне приблизительно 2 ч.

За 10–15 мин до готовности добавить чеснок, довести до кипения. В горячем виде разлить по стерилизованным банкам.

Елена Антонюк, г. Днепропетровск

Аджика с тыквой

5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг яблок, 1 кг красного сладкого перца, 1,5 кг тыквы, 0,5 л растительного масла, 100 г сахара, 150 г соли, 150 мл уксуса, 6 головок чеснока, 6 стручков горького перца, 1 г кориандра, 3 лавровых листа.

Все овощи и яблоки очистите, измельчите, перемешайте, уваривайте 1,5 ч на медленном огне. Потом добавьте растительное масло, специи. Проварите еще 30 мин. Разложите еще горячую смесь по стерильным банкам. Закатайте.

Аджика № 1

150 г чеснока, 0,5 кг болгарского перца, 50 г горького перца.

Все пропустить через мясорубку, добавить соль по вкусу, разную зелень (кто какую любит).

Аджика № 2 (без уксуса)

Пропустить через мясорубку: 3 кг помидоров, по 0,5 кг яблок, моркови, болгарского перца, лука, 200 г чеснока, 5-10 стручков горького перца.

В эту смесь добавить 1 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 1 ст. растительного масла.

Все варить 3 ч на медленном огне и разложить по стерильным банкам.

Выход — 6 пол-литровых банок.

Аджика № 3

Хранить в холодильнике.

3 кг красного болгарского перца, 8-10 стручков горького перца, 400 г чеснока пропустить через мясорубку. Добавить 200 мл уксуса, 2 ст. л. соли и 4 ст. л. сахара. Аджика получается красивого красного цвета, хотя без помидоров, и очень жгучая.

Лечо медовое

5 кг ***перца, 2 ст. л. томатного сока, 100 мл уксуса, 1 ст. сахара, 100 г соли, 5–6 ст. л. меда, 1 горький перец, 200 г растительного масла, 6 -7луковиц.***

Маринад: томат, уксус, сахар, соль, мед, горький перец, растительное масло. В кипящий маринад положить разрезанный на 4 части болгарский перец, лук (кольцами) и варить 10 мин, не переворачивая. Выложить в стерилизованные банки. Залить горячим маринадом и закатать.

Абрикосово-яблочный кетчуп

500 г абрикос, 1 кг яблок — очистить от косточек и кожуры, мелко нарезать, мелко порубить 0,5 кг лука, 2 зубка чеснока пропустить через чесночницу.

Все ингредиенты смешать, добавить 1 ч. л. соли, 700 г сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 700 мл винного 5 %-го уксуса, проварить на слабом огне до загустения, разложить по стерильным банкам и закатать.

Очень острая аджика

1 кг болгарского красного перца, 300 г горького красного перца, 300 г чеснока — пропустить через мясорубку.

К этой смеси добавить 0,5 ст. (125 мл) уксуса и соль по вкусу. Выход: 1,5 л.

К. С. Цигульская, г. Карловка, Полтавская обл.

Паста из помидоров и перца

1 кг помидоров, 1 кг сладкого зеленого перца, 1 кг репчатого лука, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли (без верха) или по вкусу.

Зеленые помидоры моем, нарезаем дольками. Лук чистим, моем, нарезаем мелко. Перец перебираем, чистим от плодоножек и семян и нарезаем мелкими кусочками. Все овощи кладем в эмалированный таз или посуду и накрываем крышкой, 10 мин распариваем на медленном огне или на водяной бане. Крышку снимаем и варим овощи на слабом огне 30–35 мин. Добавляем соль и сахар и варим, помешивая, до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла. Раскладываем по подготовленным пол-литровым банкам в горячем виде и сразу же закатываем.

Инна Валентиновна Гусарова, г. Донецк

Баклажаны с помидорами

60 баклажанов, 50 твердых помидоров, 0,5 л растительного масла, 0,5 л уксуса, 200 г соли.

В большую кастрюлю выложить овощи слоями, влить масло, уксус, добавить соль. С момента закипания варить 1 ч, затем плотно уложить овощи в банки: на дно — целые баклажаны, сверху — помидоры.

Закатать. Стерилизовать не надо. Выход — 15 литровых банок.

Грузинская аджика

Это острая приправа для мясных и грибных блюд.

По 300 г чеснока и красного горького перца пропустить через мясорубку (перец предварительно освободить от зерен, а для смягчения острого вкуса горький перец можно взять пополам со сладким красного цвета). В полученную кашицу добавить соль в количестве, приблизительно равном половине получившейся массы, и хорошо перемешать. По желанию можно добавить укроп, зелень петрушки, кинзы, эстрагона. Аджику выложить в небольшие баночки и хранить в прохладном месте.

Икра «Овощная»

Для нее можно брать любые нравящиеся вам овощи (я обычно беру по 2 кг спелых помидоров, моркови и свеклы и 1 кг репчатого лука).

Все пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить 0,5 л растительного масла, посолить и поперчить по вкусу. Тушить икру до готовности на среднем огне около 1 ч, периодически помешивая. Затем разложить по стерилизованным пол-литровым банкам и закатать.

Выход: 12 банок.

Аджика «Царская»

5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 350 г очищенного чеснока, 0,5 кг лука, 400 г моркови, 4 горьких красных перца, 0,5 кг яблок (антоновка) без кожуры пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. растительного масла, соль по вкусу. Варить 3 ч, помешивая. Затем разложить по банкам и закатать.

Лечо по-казацки

6 кг помидоров, 500 г моркови, 2 головки чеснока, по 1 пучку зелени петрушки, сельдерея, укропа (или петрушка и укроп в соотношении 1:1), 5 кг болгарского перца, 3 ст. л. соли, 75 мл 9 %-го уксуса, 200 г сахара, 1 стручок горького перца, 125 г растительного масла.

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, чеснок и зелень мелко нарезать, горький перец — кольцами, все перемешать, поставить на огонь. Когда закипит, огонь уменьшить. Кипятить 15 мин, после чего положить сладкий перец, нарезанный небольшими дольками (приблизительно 3х4 см). Дать закипеть и варить 45 мин. За 15 мин до окончания варки влить уксус. Кипящую смесь разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутатать на сутки.

Лютеница

Эта болгарская острая приправа готовится из свежего красного перца и зрелых красных помидоров с добавлением горького перца, сахара, соли и растительного масла.

Перец помыть и разрезать на дольки шириной 2 см. К перцу добавить 20 % (по массе) нарезанных дольками помидоров и острый перец (20 г на 1 кг смеси перца и помидоров). Смесь проварить 15–20 мин, добавить прокаленное растительное масло, сахар, соль (100 г масла, 10 г сахара, 15 г соли — на 1 кг смеси), а также чеснок и зелень петрушки по вкусу.

Проварить еще 20 мин и горячим разлить по банкам.

Зимой это великолепная находка для картофеля и для горячих мясных блюд.

Елена Пахомова, пгт. Николаевка, АР Крым

Икра из перца

5 кг сладкого перца, 400 г спелых помидоров, 300 г моркови, корень петрушки, корень пастернака, 500 г репчатого лука, 400 г растительного масла, 4 ст. л. уксуса, 2 ч. л. молотого черного горького перца, 2 ч. л. молотого душистого перца, 2 ст. л. соли, зелень укропа.

Плоды сладкого перца помыть, запечь в духовке или поджарить на растительном масле. Удалить семена и кожуру. Можно пропустить через мясорубку или посечь ножом. Морковь, коренья петрушки и пастернака очистить, нарезать и поджарить на масле до золотистого цвета. Помидоры помыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке и в эмалированной кастрюле уварить до половины объема. Укроп помыть и мелко нарезать. Все смешать, добавить уксус, горький и душистый перец, соль и тушить 10 мин, помешивая.

Горячую смесь разложить по ошпаренным кипятком банкам, накрыть крышками и пастеризовать: 0,5 л — 30 мин, 1 л — 40 мин. Закатать и охладить.

Икра используется как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясным блюдам.

Перец жаренный с подливкой

5 кг перца помыть и аккуратно удалить сердцевину.

Пожарить перец в сковороде на растительном масле, выложить в банки, немного посолить и залить кипящей подливкой, закатать.

Подливка: 2 кг лука поджарить на растительном масле и залить соком из 3 кг помидоров, пропущенных через мясорубку. Тушить 40 мин.

Н.Л. Толмачова, г. Раздельная, Одесская обл.

Лечо

На 10 пол-литровых банок — 4 кг болгарского светло-зеленого перца.

Очистить, помыть, нарезать дольками, смешать с томатной пастой, приготовленной из 5 кг помидоров, добавить 100 г сахара, 50 г соли и кипятить 5 мин. Разложить по банкам, стерилизовать 30 мин и сразу закатать.

Людмила Дубовая, г. Полтава

Лечо «Объедение»

2 кг сочных красных помидоров нарезать и 30 мин варить на медленном огне, а затем протереть через дуршлаг, чтобы получить 1,5 л сока. 3 кг болгарского перца очистить от семечек и нарезать лапшой (0,5–1 см); 1,5 кг репчатого лука нарезать полукольцами.

Если получать сок с помощью соковыжималки, то кипятить помидоры необходимо 15 мин с момента закипания. В горячий сок добавить 200 г хорошего растительного масла, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 175 мл 9 %-го уксуса. В закипевшую смесь добавить лук и перец. После закипания 15 мин все варить, перемешав. Закатать.

Блиц-аджика

Рецептов приготовления аджики несметное множество. Достоинство этого рецепта — кроме несомненных гастрономических качеств — простота и скорость.

2,5 кг помидоров, по 1 кг моркови, сладкого болгарского перца и яблок, очищенных от кожуры и сердцевины, а также 100 г горького стручкового перца пропустить через мясорубку и варить на умеренном огне примерно 1 ч, постоянно помешивая.

Когда масса остынет, добавить по 1 ст. уксуса, сахара и растительного масла, 1/4 ст. соли, 200 г толченого чеснока, все хорошо перемешать и разложить в тщательно вымытые и прогретые на пару баночки. Закрыть ошпаренными кипятком полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Лечо из «синих»

2 я томатного сока, 5 кг баклажанов, 6морковок, 3 головки чеснока, 15 сладких красных перцев, 250 мл уксуса, 0,5 л растительного масла, 1,5 ст. сахара, 0,25 ст. соли.

Влить масло в кастрюлю, положить натертую на терке морковь, жарить 15 мин. Влить томатный сок, положить перец соломкой, соль, сахар, кипятить 15 мин. Нарезать баклажаны кубиками, мелко нарезать чеснок, положить в кастрюлю, влить уксус, прокипятить 15 мин. Горячее лечо положить в предварительно прокипяченные банки (крышки тоже прокипятить) и закатать.

Жанна Шевченко, пгт Акимовка, Запорожская обл.

Лечо на быструю руку

2 кг перца, 1 б. томатной пасты или соуса, 0,5 л воды, соль, перец, сахар — по вкусу.

Перец моем, нарезаем соломкой, бланшируем, охлаждаем, затем кипяченой водой разводим томатную пасту (в кастрюле), кладем перец и провариваем в кастрюле 15 мин, затем перекладываем в стерильные банки и закатываем прокипяченными крышками.

Людмила Бараневич, г. Киев

Лечо

2,5 л томатного сока, 3 кг сладкого перца (лучше использовать гогошар), 1 ст. сахара, 2,5 ст. л., соли, 1 ст. растительного масла, 150 мл уксуса, 1 ст. чеснока (пропущенного через чесночницу), мелко нарезанная зелень петрушки.

Вскипятить сок, добавить в него масло, сахар, соль, перец (нарезанный крупными кусочками) и варить 15–20 мин. Затем добавить чеснок, зелень петрушки, уксус, горький перец и кипятить еще 5-10 мин. Разложить по чистым сухим банкам и закатать.

Аджика яблочная

1,5 кг помидоров, по 0,5 кг моркови, красного сладкого перца и яблок любого сорта, 300 г чеснока, 3–4 стручка горького перца.

Помидоры лучше очистить от кожуры, обдав их крутым кипятком. Чеснок очистить, измельчить. Все пропустить через мясорубку (кроме чеснока), залить 0,5 л растительного масла и потомить на среднем огне около 2 ч. За 10–15 мин до готовности добавить чеснок, дать прокипеть, в горячем виде разложить по стерилизованным банкам и закатать. Попробуйте приготовить: яблоки придают приправе особый пикантный вкус.

Аджика

1 кг красного перца, 1 кг помидоров, 100 г чеснока, 100 г горького перца.

Перец очистить, все продукты пропустить через мясорубку. Посолить. Пусть стоит 1 день, чтобы перебродило. Довести до кипения, разложить по банкам, закатать.

Алевтина Савчук, г. Киев

Лечо из кабачков

3 кг очищенных и нарезанных кубиками кабачков, 0,5 кг перца (соломкой), 0,5 кг лука (крупно нарезать), 0,5 кг моркови (натереть), 1,5 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 100 мл уксуса, 1,5 л томатной массы (из 2 кг помидоров, пропущенных через мясорубку).

В казанок влить масло, добавить лук и морковь, тушить 10 мин. Затем добавить туда перец и кабачки, влить томат, соль, сахар, перемешать. Тушить 30 мин с момента закипания. Перед окончанием варки влить уксус, закатать, укутать.

Наталья Ремезова, г. Феодосия, АР Крым

Аджика «Чебурашка»

1 кг перца (разноцветного), 1 кг моркови, 1 кг зеленых яблок, 1 кг лука, 2 кг помидоров, 2–3 стручка горького перца (по вкусу), 2 головки чеснока — пропустить через мясорубку, добавить 2–3 ст. л. соли по вкусу.

Все, кроме чеснока, варить 40 мин, добавить чеснок и варить еще 5 мин. Закатать и укутать.

Ремезова Наталья, г. Феодосия, АР Крым

Соус «Ткемали»

1 кг слив «венгерка» (синих), 5 красных сладких перцев, 1 горький перец, 2 головки чеснока.

Все пропустить через мясорубку, добавить I ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. молотого черного перца. Всю массу кипятить 15 мин. Разложить по банкам и закатать.

Лечо

5 кг нарезанного сладкого перца, 2 л томатного сока, 3 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 0,5 ст. уксуса, лавровый лист, душистый перец.

В кипящий томатный сок опустить перец, кипятить 5–7 мин. 1 зубок чеснока положить на дно банки, 1 зубок — на середину массы. Не стерилизовать!

Попробуйте, очень вкусно!

Икорка «Егорка» (десертная)

Летом забот «полон рот», а зимой и время свободное есть, поэтому делаю на зиму полуфабрикаты.

2 кг гуршевой фасоли, 1 кг тыквы, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок, 0,5 кг лука, 0,5 кг растительного масла, 250–300 г сахара, 30 г соли, 50 мл 9 %-го уксуса, пряности.

Горький перец и зелень не нужны!

Фасоль очистить, яблоки нарезать, предварительно удалив сердцевину, у тыквы удалить семечки и кожуру. Все овощи пропустить через мясорубку по отдельности. В чугунок влить масло, прогреть, положить лук, пассеровать 10 мин, потом добавить помидоры, уксус, соль, сахар. Размешать и дать закипеть. Выложить пропущенные через мясорубку овощи, хорошо размешать и варить с момента закипания 60 мин.

Потом добавить пряности и кипятить, помешивая, 10 мин. Огонь — средний, желательно тушить на рассекателе. Быстро разложить по банкам и закатать, перевернуть и укутать.

Выход — 9 пол-литровых баночек.

Использовать для приготовления бутербродов и как десертную закуску. Эта «икорка» особенно нравится детям!

Лилия Пономаренко, г. Киев

Аджика «Ткемалевая»

Пропустить через мясорубку 2 кг слив, 200 г чеснока и 3 стручка красного горького перца. Добавить 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. томатной пасты.

Варить 20 мин, разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Римма Любас, г. У. чань, Черкасская обл.

Соте

2 кг ***«синеньких» (баклажанов), 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг помидоров.***

Все нарезать: перец — крупной соломкой, «синенькие» — крупными кусками, помидоры — на 4 части, лук — полукольцами. Сложить в кастрюлю слоями: «синие», перец, лук, помидоры и так далее. Залить рассолом и кипятить 30 мин с момента закипания.

Рассол: 1 л томатного сока, 1 ст. сахара, 100 г соли, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса.

Уксус добавлять за 5 мин до конца варки.

Выход — 11–12 пол-литровых, банок.

Лечо-1

50 сладких красных перцев (разрезать вдоль на 4 части), 3 л томатного сока, 200 г растительного масла, 200 г сахара, 2 ст. л. соли.

Перец прокипятить в соку 15–20 мин. Затем разложить по банкам, в маринад добавить 150 мл уксуса, прокипятить 5 мин, залить перец и закатать.

Лечо-2

4 л томатного сока, по 4 кг очищенных и нарезанных соломкой (1х1 см) баклажанов и перца, 0,5 л растительного масла, 200 мл уксуса, 300 г сахара, 1 ст. пропущенного через чесночницу чеснока, 4 ст. л. соли, горький перец — по вкусу.

В кипящий сок положить все продукты и дать покипеть 20 мин. Варить все, помешивая, потом разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Уксус и чеснок Добавить за несколько минут до готовности лечо.

Лечо-3

2,5 кг помидоров пропустить через мясорубку. 2,5 кг перца (лучше красного и желтого) нарезать соломкой. Овощи смешать, добавить 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли и поставить на огонь. После закипания влить 0,5 ст. 6 %-го уксуса и варить 15–20 мин. Горячим разложить по стерилизованным банкам и закатать. Перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Лечо-4

50 крупных сладких перцев нарезать кусочками, опустить в маринад, добавив 1 кг лука, нарезанного кружочками. Маринад готовится из 1 л томатного сока, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли. Кипятить перец 10 мин, вынуть и разложить по банкам, в каждую банку добавить по 2 зубка растертого чеснока, залить маринадом и закатать.

Аджика сырая

2,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 3–4 горьких перца, 250 г хрена — пропустить через мясорубку. Добавить соль по вкусу, 1 ст. сахара, 1,5 ст. уксуса. Хранить в холодильнике.

Аджика

5 кг спелых помидоров без кожуры, по 0,5 кг моркови, кислых яблок и лука, 2,5 кг болгарского сладкого красного перца, 300 г чеснока, 10 горьких перцев, 0,5 л растительного масла, соль — по вкусу.

Все промыть, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло и соль. Варить 3 ч.

Закатать в стерильные банки.

Икра из кабачков

3 кг мелко нарезанных кабачков, 1 кг лука, 1 кг перца, 800 г моркови, натертой на крупной терке, 1 горький перец, 3 ст. л. томата, 1 ст. уксуса, 1 ст. масла, соль и сахар — по вкусу.

Все перемешать в тазу и оставить на 30 мин. Накрыть крышкой и тушить 1 ч, часто помешивая, закатать в стерилизованные банки. Перец и лук тоже мелко нарезать.

Соус «Хренодер»

1 кг помидоров, 200 г корня хрена, 1 большая головка чеснока.

Все пропустить через мясорубку, добавить по вкусу соль и сахар. Разложить по чистым, сухим банкам, плотно закрыть. Этот соус хорошо хранится, не киснет и не портится.

Острая приправа

10 средних головок чеснока, 15 красных горьких перцев, 25 красных сладких перцев.

Перец очистить от семян, пропустить с чесноком через мясорубку.

Перемешать, добавить неполную граненую стопку соли и столько же уксуса. Перемешать и заполнить банки, закрыть.

Выход — 7 банок по 250 г.

Аджика из перца

25 перцев, 2 головки чеснока, 8-10 горьких перцев, 100 мл (стопка) уксуса, соль — по вкусу.

Продукты пропустить через мясорубку. Сложить в стерильные небольшие (250 г) банки. Хранить в холодном месте.

Зимой хорошо использовать как добавку к овощным блюдам, салатам.

Л. И. Матяш, г. Богуслав, Киевская обл.

Настоящее болгарское лечо

3 кг твердых помидоров, 2 кг сладкого перца, 2 ст. л. соли, 150 г сахара.

Перец и помидоры нарезать крупными кольцами, смешать с сахаром и солью. Варить 20 мин, сразу закатать. Не стерилизовать.

Лечо

2,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 200 г сахара, 200 мл 6 %-го уксуса, 200 г растительного масла, 3 ст. л. (с верхом) соли.

Варить 15 мин, затем добавить 5 кг нарезанных кружочками огурцов. Варить еще 10 мин. Добавить головку измельченного чеснока. Разложить лечо по стерилизованным банкам, закатать, укутать до полного остывания. Попробуйте!

Лечо без уксуса

5 кг помидоров нарезать и пропустить через мясорубку, уваривать в течение 1 ч. За это время объем томатной массы уменьшится вдвое.

4 кг сладкого перца очистить от семян, нарезать соломкой и опустить в томатную массу. Проварить 20 мин, добавить 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли и 1 ст. растительного масла. Хорошо перемешать, чтобы соль и сахар растворились, проварить еще 2 мин и разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Выход — 8 литровых банок.

«Яблочная строганка»

На 1 кг очищенных яблок — 300 г сахара.

С яблок снять кожуру, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Засыпать сахаром, перемешать и разложить по банкам до «плечиков». Стерилизовать литровые банки 15 мин. Прекрасная начинка для пирогов и блинчиков!

Можно варить до мягкости (пока не выкипит жидкость, сразу будет видно) и не стерилизовать. Разложить по банкам и закатать.

В. Н.Соколова, г. Белая Церковь

Аджика «Хреновина»

2,5 кг спелых помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 150 г чеснока, 250 г хрена.

Овощи пропустить через мясорубку, добавить 0,5 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Все хорошенько перемешать и варить, помешивая, 1 ч. Горячей аджику разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Приправа «Огонек»

5 красных сладких перцев, 2 горьких перца, 250 г чеснока, 250 г хрена, 1 кг помидоров, 2 ст. л. растительного масла, 20 очищенных ядер грецких орехов, 50 г зелени петрушки и укропа, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1–2 ст. л. уксуса.

Все пропустить через мясорубку, выложить в банку и хранить в холодильнике.

Если приправа очень острая, то при подаче на стол ее можно смешать со сметаной.

Елена Зиненко, г. Полтава

Кетчуп

4 кг помидоров (пропустить через соковыжималку), 2 ч. л. корицы, 2 ч. л. молотого черного перца, 30 горошин душистого перца, 30 бутонов гвоздики, 4 ст. л. соли, 2 ст. сахара, 18 ст. л. уксуса, 400 г яблок (пропустить через мясорубку), 400 г лука.

Варить 1,5–2 ч с открытой крышкой. Закатать горячим в банки.

Сырая аджика из хрена и зеленых помидоров

1 ведро нарезанных помидоров, 1 ст. растительного масла, 1 ст. соли, 1 ст. чеснока (измельчить), 1 ст. хрена (пропустить через мясорубку), 5–6 стручков горького перца (пропустить через мясорубку).

В сухой посуде аккуратно перемешать деревянной ложкой, разложить по сухим банкам и закрыть капроновыми крышками. Поставить в прохладное место.

Икра «Вкусная»

2,5 кг помидоров, по 500 г лука, моркови, сладкого перца, свеклы и кислых яблок (антоновки), 1 пучок зелени петрушки, по 1 ст. л. сахара и соли, 1 стручок горького перца, 200 г толченого чеснока, 0,5 ст. растительного масла.

Помидоры, лук, морковь, сладкий перец, свеклу и яблоки пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сахар и соль. Смесь варить на медленном огне, все время помешивая, 3–3,5 ч. За 30 мин до конца варки добавить горький перец, толченый чеснок, растительное масло. По вкусу можно добавить еще соль и сахар. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым

Кетчуп из красной смородины (к мясным блюдам, очень пикантный)

2 кг красной смородины, 1 кг сахара, 1 ст. 9 %-го уксуса, 1 ст. л. корицы, 2 ч. л. молотой гвоздики, по 1 ч. л. черного и душистого перца.

Подготовленные ягоды красной смородины положить в кастрюлю и засыпать сахаром. Добавить пряности и уксус, варить 20–25 мин (снимать пену обязательно) до густоты. Разложить по горячим банкам, закрыть капроновыми крышками и укутать. Поставить в холодное место.

Оригинальная приправа из крыжовника

1 кг зеленого недозрелого крыжовника, 200 г зелени укропа, 100 г чеснока пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, перемешать.

Рахтожить по банкам, хранить в холодном месте.

Лечо без томата

5 кг перца нарезать соломкой, сложить в миску и перемешать с 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. соли, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. 9 %-го уксуса. Дать настояться 1 ч. Затем плотно выложить в литровые банки и стерилизовать 15 мин.

Лечо

5 кг сладкого перца очистить и разрезать на 4 части, 2 кг лука нарезать соломкой. Все сложить в кастрюлю, залить заливкой и варить 20–30 мин.

Заливка: 2 л томата, по 1 ст. растительного масла, сахара, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. уксуса (в конце варки).

Разложить горячим по банкам, закатать, укутать.

Икра из зеленых помидоров

2 кг зеленых помидоров, по 1 кг лука и моркови пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, добавить сахар по вкусу, 0,5 л растительного масла и протушить на рассекателе 2,5 ч. Горячим разложить по стерилизованным банкам, закатать.

«Адская» приправа

4 кг баклажанов, 20 головок чеснока, по 10 стручков сладкого и горького перца, 0,5 л 9 %-го уксуса, соль — по вкусу.

Баклажаны нарезать кружочками и обжарить до золотистой корочки в большом количестве растительного масла. Сложить их в большую миску и перемазать каждый слой составом (пропущенные через мясорубку перец и чеснок заправить уксусом и солью). Накрыть крышкой и положить под гнет. Оставить под гнетом на 3 дня в прохладном месте. Через 3 дня разложить по банкам и закрыть капроновыми крышками, посыпав их предварительно сухой горчицей.

Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым

Острая смесь «Витаминная»

Пропустить через мясорубку 300 г моркови, 350 г чеснока, 2 кг болгарского перца вместе с сердцевиной и семенами, 1 кг горького перца, 500 г яблок (без кочанов). Добавить в эту массу 100 г соли, 200 мл уксуса и 30 г сахара. Перемешать и разложить по банкам. Нагреть в кипятке капроновые крышки и закрыть ими банки. Хранить в холодильнике или любом прохладном месте.

Наталья Смерецкая, г. Николаев

Солянка

Смешать 2 ст. растительного масла, 1 ст. томатной пасты, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, затем всыпать 2 кг нашинкованной капусты, 1 кг тертой моркови, 1 кг нарезанного кубиками лука и 2 кг вареных грибов. Тушить под крышкой 1–1,5 ч.

За 15 мин до готовности добавить перец горошком, лавровый лист, 2 ст. л. 9 %-го уксуса.

Разложить по стерилизованным банкам, закатать, укутать до полного остывания.

Маыджа (сотэ)

1,5–2 кг кабачков, по 1 кг баклажанов, красного болгарского перца, 0,5 кг репчатого лука, 1,5 ст. растительного масла, 2 л томатной пасты домашнего приготовления.

Овощи помыть. В растительном масле обжарить до золотистого цвета лук, добавить мелко нарезанные кабачки и тушить до полуготовности. Затем положить мелко нарезанные баклажаны, через 5 мин — мелко нарезанный перец, тушить 10–15 мин. Влить томатную пасту, посолить по вкусу. В томатную пасту перед окончанием варки добавить на 3 л томата — 5 таблеток мелко растертого аспирина. С томатной пастой варить около 10 мин. Соте кипящим разложить по горячим банкам, закатать.

Томатная паста с наполнителем

1 ведро спелых помидоров пропустить через мясорубку и варить, добавить по 1 кг корней сельдерея, моркови, пастернака, красного сладкого перца, репчатого лука и горького перца по вкусу (перед добавлением все пропустить через мясорубку), соединить все вместе и уваривать на медленном огне до нужной густоты (варить долго, 3–4 ч), за 30 мин до конца варки влить 1 ст. растительного масла. Разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым

Кабачковая икра

По 250 г томатного соуса и растительного масла, 100 мл уксуса, 100 г сахара, 1 ст. л. соли, 0,5 ч. л. паприки, 3 кг тертых на мелкой терке кабачков.

Кабачки тушить 1 ч, затем добавить все остальные продукты и тушить еще 1 ч. Добавить 50 г натертого чеснока и тушить 15 мин. Варить в банках 1 ч.

У. Пилипий,* с. *Озеряны, Ивано-Франковская обл.

Кетчуп из слив

3 кг помидоров, 1,5 кг слив (без косточек), 700 кг кисло-сладких яблок, 700 г лука.

Все пропустить через мясорубку. Варить 1,5 ч на медленном огне, постоянно помешивая. Добавить 2 сг. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, 2 ч. л. молотого черного перца, 4 бутона гвоздики, 3–4 горошины черного перца. Варить еще 40–45 мин. Разложить по банкам. Закатать.

Икра

3 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 1,5 кг красных помидоров, 750 г лука, 1 кг моркови, 0,5 л растительного масла, соль, сахар, молотый красный перец — по вкусу.

Баклажаны, морковь, сладкий перец отдельно друг от друга пропустить через мясорубку, лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками.

Все овощи по отдельности обжарить. Затем соединить их и тушить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Анна Пуляева, г. Харьков

Кетчуп

6 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг яблок (антоновки или других кисло-сладких) пропустить через мясорубку. Варить 1,5 ч. Добавить 400 мл уксуса, 5 ст. л. соли, 800 г сахара, 2 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. корицы, 20 лавровых листов, 20 горошин черного перца. Варить 30 мин. Закатать.

Выход: 5,5 л.

Икра из зеленых помидоров

7 кг зеленых помидоров, по 1 кг моркови, лука, 400 г растительного масла, 4 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца, 8 ст. л. сахара.

Помидоры нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде, затем добавить морковь и дать немного пожариться, затем — помидоры. Смешать все в общей посуде, добавить растительное масло, соль, молотый черный перец, сахар. Тушить, помешивая, 2,5–3 ч. Разложить по подготовленным банкам в горячем виде. Закатать.

Лечо

3 кг помидоров, 6 болгарских перцев, 6 зубков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Помидоры нарезать соломкой, половину сложить в кастрюлю, добавить нарезанный соломкой перец и мелко нарезанный чеснок. Варить 10 мин, положить оставшиеся помидоры, соль и сахар. Прокипятить еще 30 мин и закатать.

Выход: 3 л.

Икра из помидоров

Помидоры пропустить через мясорубку. Лук и болгарский перец обжарить в растительном масле. Когда лук и перец будут готовы, влить томатную пасту. Все делать в сковороде. Не доливать томатную массу до верха на 1 палец. Добавить 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, немного молотого перца. Жарить до густоты, помешивая, чтобы не подгорело. Разложить икру по стерилизованным банкам и закатать (стерилизовать икру не надо).

Очень вкусная закуска.

Наталья Низовцева, г. Днепропетровск

Приправа из сладкого перца

3-4 кг красного сладкого перца пропустить через мясорубку вместе с семенами (можно добавить 1 горький перец). Влить 1 ст. растительного масла, посолить по вкусу.

Тушить 30–40 мин, помешивая.

Разложить по пол-литровым банкам, закрыть крышками. Добавлять 1–2 ст. л. в суп, борщ. Приправа придает блюдам очень красивый цвет и запах свежего болгарского перца.

Борщевая заправка

По 1 кг перца и моркови (нарезать соломкой), 1 кг лука (кубиками), 5 кг помидоров (мелко), 1 кг свеклы (натереть).

Все сложить в большую кастрюлю, влить растительное масло, всыпать 2 ст. л. соли. Варить на медленном огне I ч. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Выход: 7 л.

3-4 ст. л. заготовки хватает на 3 л борща.

Овощи для супа

2 кг моркови, по 1 кг лука, помидоров, 500 г пастернака, 4 корня сельдерея, 4 сладких перца, 1 большой кочан капусты, 1 маленький кочан цветной капусты.

Все помыть, очистить и пропустить через мясорубку, добавить 0,5 кг соли, хорошо перемешать и разложить по стерилизованным банкам, прижимая ложкой, чтобы не осталось пустоты.

Сверху залить на палец растительным маслом, закрыть капроновыми крышками и хранить в холодном месте.

Такую заготовку можно добавлять в супы: на 1 л воды — 1 ст. л. овощей. Можно также добавлять и в другие блюда.

Оджахури по-грузински

1 кг помидоров, 250 г чеснока, 5 стручков горького перца пропустить через мясорубку, по 100 г семян укропа и семян кинзы (кориандра) — смолоть в кофемолке.

Все смешать. Варить 4 ч, посолив по вкусу. Разлить по стерилизованным банкам (200-граммовым) и закатать.

Кетчуп «Вкусный»

5 кг спелых помидоров и 3 большие луковицы пропустить через мясорубку и проварить, помешивая, 30 мин. Протереть через дуршлаг **с** мелкими ячейками, чтобы отжать кожуру и семечки.

Полученное пюре опять слить в кастрюлю и тушить 2 ч. Затем добавить 0,5 кг сахара, 250 мл 6 %-го уксуса, 3 ст. л. соли, 0,5 ч. л. молотого красного перца.

Тушить еще 2 ч. Когда масса уварится и загустится, добавить 2 ч. л. корицы, 8 бутонов гвоздики, 1 ч. л. молотого черного перца.

Варить еще 15 мин. Разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Соус для спагетти

3 кг помидоров, 7 зубков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 7-10 сладких перцев.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный перец, соль, сахар. Варить 40 мин. За 10 мин до конца варки добавить чеснок, пропущенный через чесночницу. Разложить по банкам, закатать.

Закуска «Чили»

2,5 кг помидоров нарезать дольками, 1 кг моркови натереть на терке. Смешать, добавить 1 ст. сахара, 3 ч. л. соли, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. молотого красного перца. Варить 1 ч. В конце положить 200 г чеснока, пропущенного через чесночницу, и 1 ч. л. уксусной эссенции.

Разложить по банкам и закатать.

Лечо

1 кг помидоров, 2,5 кг сладкого перца, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. уксусной эссенции.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить специи, крупно нарезанный перец. Варить 40 мин с момента закипания. За 5 мин до конца варки добавить мелко нарезанный укроп. В банки положить чеснок. Разложить лечо по банкам, закатать.

Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым

Приправа на зиму

По 1 кг свеклы, помидоров, лука, сладкого перца, моркови, соль — по вкусу.

Все пропустить через мясорубку, посолить. Добавить 0,5 л растительного масла, варить 1–1,5 ч и закатать.

Татьяна Данилевич, г. Запорожье

Приправа «Оригинальная» (к мясным блюдом)

На 1 кг крыжовника — 200 г зелени укропа, 100 г чеснока.

Зеленый недозрелый крыжовник, укроп и чеснок пропустить через мясорубку, перемешать, разложить по банкам.

Хранить в прохладном месте. *Людмила Цыкало, г. Херсон*

Аджика без томатов

3 кг сладкого красного болгарского перца, 6 зубков чеснока, по 6 ст. л. сахара и соли, 6 горьких красных перцев, по 100 мл уксуса и воды.

Все овощи пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, уксус, воду, перемешать и разложить по банкам.

Может храниться долгое время.

Острый соус из слив

2 кг слив, 0,5 ст. воды, 1 ст. сахара, 1 головка чеснока, по 1 ст. л. сухой зелени укропа и петрушки, по 1 ч. л. кориандра, молотого красного перца, сухой мяты, соли.

Сливы разрезать пополам, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду и варить на медленном огне несколько минут, пока с них не слезет кожура и не отстанут косточки. Затем косточки и кожуру отделить, а оставшуюся массу протереть. Получившееся пюре снова поставить на огонь, добавить в него сахар, соль, перемешать и варить под крышкой при умеренном кипении до густоты сметаны, иногда помешивая, чтобы не пригорело. Время варки — 2–2,5 ч. Затем в массу добавить измельченный чеснок и пряности и варить еще 5 мин. Кипящий соус разлить по горячим стерилизованным банкам, наполнив их до самого верха, и плотно закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Употреблять соус в холодном виде.